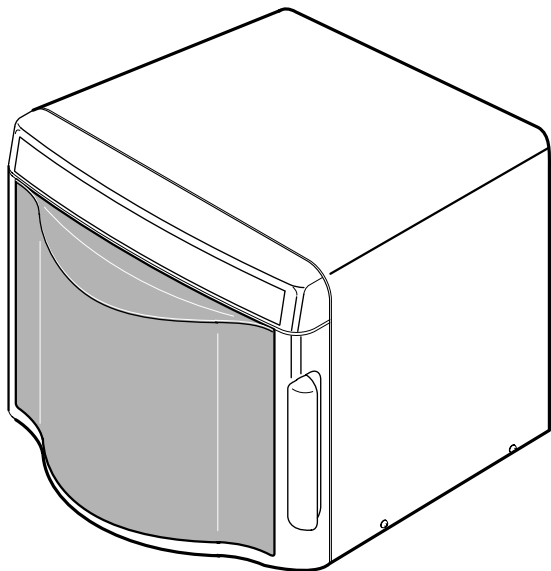


SAMSUNG

فرن ميكروويف كُتِب المالك

MD800WE/MD800SE



Code No.: DE68-02996A

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

- قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.
- (أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبتلة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.
- ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
- (١) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) كبل التيار الكهربائي
- (د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ هذه الاحتياطات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
 - الأواني المعدنية
 - أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
 - الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلتف الفرن.
٢. يحظر تسخين:
 - الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام
 - مثال برطمانات طعام الأطفال
 - الطعام ذو القشرة.

مثال البيض والبنديق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.
٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تلتف جذران الفرن.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قامت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.
٤. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
٥. استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.
٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.
٧. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في تجويف الفرن:
 - يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
 - قم بإزالة الأربطة السلوكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
 - يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
 - في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.
٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
 - اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
 - قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيهِ في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكنهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين.
- فقد تعرض نفسك للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
- حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان والذي قد يتأخر.
- لمنع حدوث الغليان واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصاً زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.
- السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.

- لا تقم أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتعرض للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

- ١. تجنب تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء، ويجب إبعاد كبل التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به تالفين.

- ٢. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- ٣. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

- السبب: يمكن أن تنسب بقايا الأكل أو الزيوت المتناثرة والاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

- ٤. قد تلاحظ صوت "قرقرة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فلك التجميد.
- السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.

- ٥. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

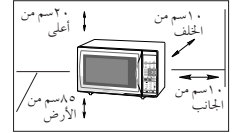
- ٦. قبل الاستخدام، يجب أن أن يتحقق المستخدم من أن الأدوات المستخدمة ملائمة للاستخدام مع أفران الميكروويف. في حالة ملاحظة دخان، أبق باب الفرن مغلقاً.

جدول المحتويات

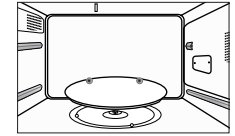
٢	السلامة
٥	فرن الميكروويف الجديد
٥	التحقق من الأجزاء
٥	إعدادات فرن الميكروويف
٦	أزرار لوحة التحكم
٦	التشغيل
٦	ضبط الساعة
٦	استخدام الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel)
٧	استخدام الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+)
٧	فك التجميد
٨	استخدام أزرار "الطهي الفوري"
٨	جدول الطهي الفوري
٩	تعليمات الطهي
٩	وقت الطهي
١٠	أواني الطهي
١٠	اختيار أواني الطهي
١١	أساليب الطهي
١٢	دليل الطهي
١٥	وصفات الطهي
١٧	ملحق
١٧	دليل استكشاف المشكلات وحلها
١٨	العناية والتنظيف
١٨	المواصفات
١٩	مراجع سريع

ضع الفرن على سطح مستوي وصلب ليحمل وزن الفرن.

- متصل بالطرف الأرض بشكل صحيح (مقيس ذو ثلاثة أطراف)
- يتم توصيله بمقبس تيار كهربى قياسي قوته ٢٢٠ فولت وشدة مقدارها ٦٠/٥٠ هرتز. ويكون مأخذ توصيل التيار المتردد ذو طرف أرضي.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتراً (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يمكن توصيله بمقبس التيار الكهربى.

- لا تقم أبداً بسد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- صل الكبل بمأخذ ثلاثي الأطراف، ذو طرف أرضي. إذا كان كبل التيار الكهربى لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص (راجع I-SHENG SP022 أو KDK KKP MOONSUNG EP-48E أو 4819 D Gch SAMIL SP-106B EUROELECTRIC 3410). اتصل بالبائع المحلي لاستبداله. كبل التيار الكهربى لدولتي جنوب أفريقيا والإمارات العربية المتحدة هو (EUROELECTRIC (3183Y ولدولة فلسطين هو (PENCON (ZD16A وفي دول نيجيريا وغانا وكينيا هو (PENCON (UD 13A1 وفي المملكة العربية السعودية هو (MOON SUNG SJT و (PENCON (UD13A1) و 14AWG.
- يحظر تثبيت فرن الميكروويف في بيئة حارة أو رطبة.
- (على سبيل المثال: بجوار فرن تقليدي أو جهاز مصدر لأي نوع من الإشعاع.
- يجب الأخذ بعين الاعتبار مواصفات مصدر التيار الكهربى الذي يتصل به الفرن، وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل التيار الكهربى المتوفر مع الفرن.
- امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.
- يجب أن يكون فرن الميكروويف هذا متصلاً بقابس يتحمل استهلاك الطاقة الكهربائية الملائمة.
- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربى ويسهل توصيله.

التحقق من الأجزاء

قم بفك فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبائع.



الصينية الزجاجية



الحلقة الدوارة الدليل



فرن الميكروويف



كرت التسجيل



دليل الإرشادات

معلومات الخدمة و الضمان

لخدمتكم بشكل أفضل الرجاء إكمال كرت التسجيل المرفق و إعادته لنا. إذا لم تجد كرت التسجيل فالرجاء الاتصال على مجموعة المتبولى المتحدة على الرقم المجاني ٨٠٠٢٤٤٤٩٩٩ أو التسجيل من خلال شبكة الانترنت على العنوان www.samsungmea.com عند اتصالكم بسامسونج الرجاء تزويدنا بموديل المنتج و الرقم التسلسلي الموجود على ظهر المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام في الأسفل مع المعلومات الأخرى و الاحتفاظ بها في مكان آمن كدليل شراء لتسهيل عملية خدمتكم في أي وقت مع إيصال الدفع.

رقم الموديل
الرقم التسلسلي
تاريخ الشراء
اسم معرض

خدمة الضمان تقدم فقط من خلال مراكز الخدمة المعتمدة . في حالة رغبتم الاستفادة من الخدمة الرجاء تقديم المعلومات أعلاه مع إيصال الدفع لأقرب مركز خدمة معتمد. لمساعدتكم في التعرف على اقرب مركز للخدمة الرجاء الاتصال على الرقم ٨٠٠٢٤٤٤٩٩٩ أو من خلال موقعنا على الانترنت www.umd.com.sa

إعدادات فرن الميكروويف

١ ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربى ذو طرف أرضى. بمجرد توصيل التيار الكهربى، ستظهر شاشة الفرن:

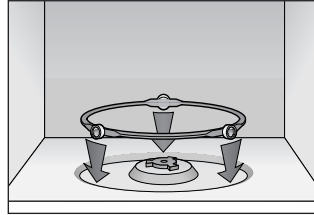
٨٨:٨٨

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

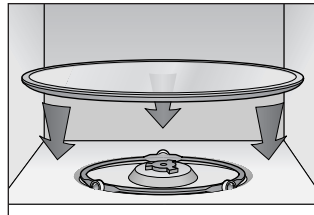
٢ افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.

٣ امسح الجزء الداخلى للفرن بقطعة قماش مبللة.

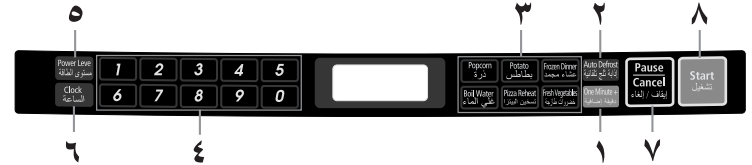
٤ ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥ ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم التواءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



أزرار لوحة التحكم



١. **دقيقة إضافية**
قم بضغطه مرة واحدة لكل دقيقة إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى الطاقة "عالي".
٢. **إذابة الثلج**
قم بضغطه لضبط المدة اللازمة لفك تجميد الطعام.
٣. **أزرار الطهي الفوري**
إعدادات فورية لطهي الأطعمة المفضلة.
٤. **أزرار الأرقام**
ضبط مدد الطهي.
٥. **مستوى الطاقة**
تقوم بضبط مستوى الطاقة على أي مستوى من مستويات الطاقة غير المستوى العالي.
٦. **الساعة**
ضبط الوقت الحالي.
٧. **إيقاف/إلغاء**
قم بضغطه لإيقاف الفرن أو لتصحيح خطأ.
٨. **تشغيل**
اضغط هذا الزر لبدء الطهي.

ضبط الساعة

١. اضغط الزر "الساعة" (Clock). ستُظهر شاشة العرض:

٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ٥، ٠، ٠:

٣. اضغط الزر "الساعة" (Clock) مرة أخرى. ستظهر علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.
في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "الساعة" (Clock).
٤. **استخدام الزر إيقاف/إلغاء (Pause/Cancel)**
يسمح لك الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة طهي الطعام.
• لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل" (Start).
• لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرتين.
• لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة على باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

- ١ اضغط الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
- يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها. لاحظ أنه يمكنك ضبط الوقت أثناء الطهي فقط عند تحديد وضع مدة الطهي.

فك التجميد

تم تصميم إعداد فك التجميد لفك تجميد الطعام المجمد سريعاً؛ وتُعتبر إحدى المميزات المدهشة لفرن الميكروويف. (يتم تحديد مستوى الطاقة إلى ٣٠٪ تلقائياً لعملية فك التجميد)

- ١ اضغط الزر "إذابة فليج تلقائية" (Defrost). يظهر "PL 30" على الشاشة.

PL 30

- ٢ اضغط أزرار "الأرقام" لتحديد مدة فك التجميد التي تريدها.

- ٣ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء عملية فك التجميد.

• راجع صفحة ١٤ للإطلاع علي دليل "فك التجميد".

استخدام أزرار "الطهي الفوري"

- ١ اضغط على الزر "الطهي الفوري" (Instant Cook) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيته (على سبيل المثال، الذرة). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول:

3.5

- ٢ كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

3.0-3.5

جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الذرة	٩٨ جرام ٨٤-٩٨ جرام	- استخدم كيس واحد من أكياس الذرة المخصصة للطهي في الميكروويف. - توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. - إذا وجدتتها ستلتصق ببعضها، افتح باب الفرن وأعد وضعها في وسط الفرن، ثم أغلق الباب واضغط زر التشغيل.
بطاطس	عدد ١ ثمرة بطاطس عدد ٢ ثمرة بطاطس عدد ٣ ثمرة بطاطس عدد ٤ ثمرة بطاطس	- قم بثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. - وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. - أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمنيوم ثم اتركها لمدة من ٣-٥ دقائق. - يُصدر الفرن صوت تنبيه مرة واحدة أثناء الطهي ليذكرك بتقليب الطعام. قم بتقليب الطعام ثم اضغط زر التشغيل.
عشاء مجمد	٢٢٤-٢٨٠ جرام ٢٨٠-٣٣٦ جرام ٣٣٦-٥٠٤ جرام	انزع الغلاف الخارجي واتباع التعليمات الموضحة العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. بعد انتهاء الطهي، اتركه لمدة ١-٣ دقائق.
غلي الماء	عدد نصف كوب عدد ١ كوب عدد ٢ كوب	- قم بقياس حجم السائل، وصبه في إناء مسموح باستخدامه في الميكروويف ويكون حجمه ضعف حجم السائل. على سبيل المثال: لكل كوب من السائل استخدم طبق يكون حجمه كوبين أو أكبر. - قم بالتقليب جيداً قبل وبعد التسخين لمنع حدوث الفوران.
تسخين البيتزا	عدد ١ شريحة عدد ٢ شريحة عدد ٣ شريحة عدد ٤ شريحة	- ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. - لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. - اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين قبل التقديم.
الخضراوات الطازجة	عدد ١ كوب عدد ٢ كوب عدد ٣ كوب	- ضع الخضراوات في طبق خزفي عميق وأضف بعض من الماء (عدد ٢-٤ ملاعق كبيرة). - قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.

ملاحظة

مدة الطهي لكمية ٨٤ جرام من الذرة في الميكروويف تعتمد على الزبد والمكونات. يمكن ضبط مدة الطهي للحصول على المذاق المحبب بأنواع حشو عديدة وذلك بواسطة اتباع التعليمات الموجودة على العبوة.

وقت الطهي

برامج الطهي من مرحلة واحدة

يتيح لك مستوى الطاقة التحكم في قوة الحرارة من "دافئ" إلى "عالي" بواسطة الزر "مستوى الطاقة". (Power Level).

١ اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level). يتم ضبط مستوى الطاقة تلقائياً إلى "عالي". إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة إلى مستوى آخر غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) بشكل متكرر.

الحشو	لمس الزر	شاشة العرض
مستوى الطاقة	مرة	مستوى الطاقة: مرتفع (PL:Hi)
	مرتان	مستوى الطاقة: ٩٠ (PL:90)
	٣ مرات	مستوى الطاقة: ٨٠ (PL:80)
	٤ مرات	مستوى الطاقة: ٧٠ (PL:70)
	٥ مرات	مستوى الطاقة: ٦٠ (PL:60)
	٦ مرات	مستوى الطاقة: ٥٠ (PL:50)
	٧ مرات	مستوى الطاقة: ٤٠ (PL:40)
	٨ مرات	مستوى الطاقة: ٣٠ (PL:30)
	٩ مرات	مستوى الطاقة: ٢٠ (PL:20)
	١٠ مرات	مستوى الطاقة: ١٠ (PL:10)

٢ اضغط أزرار "الأرقام" لتحديد مدة الطهي التي تريدها.

٣ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) قبل ضغط الزر "تشغيل" (Start)، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level).

برامج الطهي على مرحلتين

١ المس الزر "فك التجميد" (Defrost). تعرض شاشة العرض "PL 30".

PL 30

٢ أدخل مدة فك التجميد (بحد أقصى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية) بواسطة لمس لوحة الأرقام. على سبيل المثال، لتحديد ٣ دقائق و ٥٠ ثانية، اضغط على الأرقام ٣ و ٥ و ٠ على الترتيب. ستظهر شاشة العرض "3:50".

3:50

٣ المس الزر "مستوى الطاقة" (Power Level). على سبيل المثال، لتحديد مستوى الطاقة "عالي" (PL:Hi)، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) مرة واحدة. تُظهر شاشة العرض "PL:Hi".

PL:Hi

٤ أدخل مدة الطهي (بحد أقصى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية) بواسطة لمس لوحة الأرقام. على سبيل المثال، لتحديد ٤ دقائق و ٥٠ ثانية، اضغط على الأزرار ٤ و ٥ و ٠ على الترتيب. تظهر الشاشة "4:50".

4:50

٥ المس الزر "تشغيل" (Start).

تظهر مدة فك التجميد للمرحلة الأولى على شاشة العرض ويبدأ العد التنازلي. عند انتهاء فك التجميد، تظهر مدة الطهي للمرحلة الثانية تلقائياً ويبدأ العد التنازلي.

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- طبق التحمير الخاص بالميكروويف - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه في الميكروويف - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- الورق الشمعي - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- الفوط الورقية وفوط المائدة - تستخدم للتسخين لمدة قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- الأطباق والأكواب الورقية - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- ميزان الحرارة - استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدد

- ورق الألومنيوم - استخدم شرائح رقيقة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الخزاف المعدنية.
- الأواني البلاستيكية - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب - تستخدم للتسخين لمدة قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

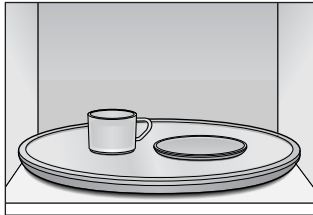
الأدوات التي لا يوصى باستخدامها

- الزجاجات والبرطمانات الزجاجية - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- الأكياس الورقية - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام - حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- الأواني المعدنية - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

1. املاً كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



2. اضغط الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضروات أثناء الطهي لئيم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رقيقة من رقائق الألومنيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألومنيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصة مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجهزة للشوي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهية في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت لئيم توزيع الحرارة بشكل متساو. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة لئيم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُّجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير موصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشبي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم	مدة الطهي: ٥-٨ د/رطل في درجة حرارة ١١٥ فهرنهايت - نادراً ٦-٩ د/رطل في درجة حرارة ١٢٠ فهرنهايت - متوسط ٧-١٢ د/رطل في درجة حرارة ١٤٥ فهرنهايت - جيد مستوى الطاقة: عالي (Hi) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشبي على الحامل الخاص بالشبي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو عظم	مدة الطهي: ٦-١٠ د/رطل في درجة حرارة ١٦٠ فهرنهايت - جيد مستوى الطاقة: عالي (Hi) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشبي على الحامل الخاص بالشبي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير المقدد	مدة الطهي: عدد ٢ شريحة: ١/٢-٢ دقيقة عدد ٤ شريحة: ٣-٤ دقيقة عدد ٦ شريحة: ٤/٢-٦ دقيقة مستوى الطاقة: عالي (Hi)	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشبي أو على طبق مفروش بورق المائدة. ثم قم بتغطيته بورق المائدة. قم بطهيه باستخدام الميكروويف حتى يُصبح هشاً.

دليل طهي الدجاج في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشبي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	مدة الطهي: ٦-٩ د/رطل في درجة حرارة ١٧٠ - ١٨٠ فهرنهايت مستوى الطاقة: عالي (Hi)	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشبي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥-١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	مدة الطهي: ٤-٧ د/رطل فهرنهايت للحم الغامق و ١٧٠ فهرنهايت للحم الفاتح مستوى الطاقة: عالي (Hi)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥-١٠ دقائق.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشوي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ١,٥ رطل.	مدة الطهي: ٤-٧ د / رطل مستوى الطاقة: متوسط - عالي (٧٠).	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشوي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٣-٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ١,٥ رطل.	مدة الطهي: ٢-٥ د / رطل مستوى الطاقة: عالي (Hi)	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
الجمبري حتى ١ رطل.	مدة الطهي: ٣-٥ د / رطل مستوى الطاقة: عالي (Hi)	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشير ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل، البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساوٍ، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن). يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل فك التجميد

- فك الطعام من غلافه. ضع الطعام على حامل أو طبق عميق أو مسطح مسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- بعد مرور النصف الأول من وقت فك التجميد: قم بإزالة أي أجزاء من الغلاف قد تكون لا تزال موجودة، قم بتقسيم الطعام أو فصل أجزائه إذا كان يتكون من أجزاء، وأزل أية أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بالفعل، ثم قم بتغطية الأطراف وأجزاء اللحم الرفيعة أو الدافنة برقائق الألومنيوم.
- بعد فك التجميد، يصبح الطعام الذي تم فك تجميده بارداً ولكن غير مُجمد. إذا كان لا يزال مجمداً بعض الشيء، أعده إلى الميكروويف للحظات أو اتركه لعدة دقائق.
- يمكن وضع الدواجن والأسماك المجمدة تحت المياه الباردة حتى يتم فك تجميدها.

الطعام	مدة الطهي بالميكروويف عند مستوى فك التجميد	الطريقة
الدجاج الدجاجة بالكامل حتى ٥ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٧-٩ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصلها وإعادة ترتيب أجزائها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتنظيف الجزء الداخلي للدجاجة بالماء البارد. قم بإزالة الأحشاء.
القطع حتى ٢ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٩-١١ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصلها وإعادة ترتيب الأجزاء بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
الأطعمة البحرية الشرائح حتى ٣-٥ رطل	مدة الطهي بالميكروويف: ٦-٩ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى ينضج بدرجة تسمح بإدخال خلة خشبية في وسطه، وقم بفصلها وإعادة ترتيبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
الشرائح الخلية حتى ٣-٥ رطل	مدة الطهي بالميكروويف: ٤-٧ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى ينضج بدرجة تسمح بإدخال خلة خشبية في وسطه، وقم بفصلها وإعادة ترتيبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
الجمبري حتى ٣ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٧-٩ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى يصبح مرناً، ثم قم بفصلها وإعادة ترتيبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.

الطعام	مدة الطهي بالميكروويف عند مستوى فك التجميد	الطريقة
اللحم البقري اللحم الكتف البقري حتى ٥ رطل	مدة الطهي بالميكروويف: ٧-٩ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى ينضج بدرجة تسمح بإدخال خلة خشبية في وسطه. قم بالتقليب مرتين.
الشرائح حتى ٥ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٦-٩ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقيقة	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصل الشرائح وأعد ترتيبها. قم بالتقليب مرتين.
اللحم البقري المفروم حتى ٣ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٨-١٠ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصلها وإزالة الأجزاء التي تم فك تجميدها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بالتقليب مرتين.
لحم الخنزير اللحم الضلعي حتى ٣ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٦-٨ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصل الشرائح وأعد ترتيبها. قم بالتقليب مرتين.
قطع لحم الخنزير حتى ٣ رطل.	مدة الطهي بالميكروويف: ٦-٨ د / رطل مدة الانتظار: ٥-١٠ دقائق	يوضع على طبق أو حامل. قم بالطهي بطاقة الميكروويف حتى تصبح مرنة، ثم قم بفصل الشرائح وأعد ترتيبها. قم بالتقليب مرتين.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

١,٥ رطل من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المُقطع.

عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.

عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسترشاير

عدد ١ علبة (٣٧٨-٤٠٦) جرام من مرق اللحم البقري.

عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)

عدد نصف كوب من الشعير

عدد ١ ورقة من نبات الشمعية

عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل

عدد ١ عبوة (٢٥٢-٢٨٠) من البازلاء المجمدة، التي تمت إذابتها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الـ وورسترشاير جيداً في إناء. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالطهي لمدة ٦-٨ دقائق في المستوى "عالي" حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب.

وقم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ٤٥-٥٠ دقيقة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢-٣ مرات.

٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بطهيها لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي

عدد ربع كوب من البصل المُقطع.

عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق

نصف ملعقة كبيرة من الملح

نصف ملعقة كبيرة من المستردة الجافة

ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل

عدد ١,٥ كوب من اللبن

عدد نصف كوب فلفل أحمر مُقطع

٢٢٤ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور

عدد ١ عبوة ٢٥٢-٢٨٠ جرام من البروكلي المُقطع المجد، بعد فك تجميده

عدد ٤ كوب من المكرونة المطهية ذات الشكل الحلزوني (٢٢٤ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي في طاجن حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٦٠-٩٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان. قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزيج أملساً.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بتغطيته. وقم بالطهي لمدة ٤-٦ دقائق في المستوى العالي حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

- ٢ رطل من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
- عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.
- عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
- عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر
- ملعقة كبيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- نصف ملعقة من حبوب الكرفس
- ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
- عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح
١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي إلى أن تنضج (لمدة ١٠-١٢ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي حتى يصبح هشاً (لمدة ٣-٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بعدد ملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. قم بخلط البصل ومرق الشواء. وضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. وقم بالطهي في المستوى العالي حتى يتم النضج (لمدة ٣-٤ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. وقم بالطهي في المستوى العالي حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠-٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. وقم بالطهي في المستوى العالي حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١-٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم قم بصب الخليط على البطاطس. قم بالتقليب جيداً.
- يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

- مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.
- عدد ١ فص ثوم مفروم
- عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
- عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٨-٤٤٨ جرام)
- عدد ١ علبة (٣٧٨-٤٠٦ جرام) من مرق الدجاج.
- عدد ١ علبة (١٩٦-٢٣٨ جرام) من الذرة
- عدد ١ علبة (١١٢ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
- عدد ١-٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق
١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. وقم بتغطيته. ثم قم بالطهي في المستوى العالي لمدة ٣-٥ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. قم بطهي الطعام دون وضع الغطاء في المستوى المرتفع لمدة ١٠ دقائق؛ وقلبه. قم بخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. وقم بالتقليب قبل التقديم.
- يصنع حوالي نصف جالون

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربائي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربائي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدل أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.

- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربائي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيعرض مؤشر الساعة "E"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدل أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٥ أو ٢٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربائي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألومنيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة (٢,٥ سم) واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لرج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهاز الراديو أو التلفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

المواصفات

رقم الطراز	MD800WE/MD800SE
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
الموقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولت ذو تيار متردد و ٦٠/٥٠ هرتز
الطاقة الناتجة	٧٠٠ وات (إجراء الاختبار ICE-705)
الأبعاد الخارجية	١٦٩/٣٢ بوصة (عرض) × ١٧١/٦٤ بوصة (ارتفاع) × ١٢٣٧/٦٤ بوصة (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٢٦/٦٤ بوصة (عرض) × ١٢١/٦٤ بوصة (ارتفاع) × ٧٥٣/٦٤ بوصة (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٣٠,١ رطل/٣٣,٣ رطل

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل المتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أصف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة المجنرون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

الميزة	التشغيل
ضبط الساعة	1. اضغط الزر "الساعة" (CLOCK). 2. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. 3. اضغط الزر "الساعة" (CLOCK) مرة أخرى.
الطهي باستخدام الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+)	1. اضغط الزر "دقيقة إضافية" (One Minute+) مرة واحدة لكل دقيقة تريد إضافتها إلى وقت الطهي. 2. يظهر الوقت، ويبدأ الفرن في العمل.
أزرار الطهي الفوري	1. اضغط الزر المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيته (على سبيل المثال، "ذرة" (POPCORN)). 2. اضغط الزر بشكل متكرر لتحديد الكمية.
إذابة الثلج	1. اضغط الزر "إذابة ثلج تلقائية" (AUTO DEFROST). 2. اضغط الأزرار (٠-٩) لإدخال مدة فك التجميد التي تريدها. 3. اضغط الزر "تشغيل" (START).
ضبط وقت الطهي ومستويات الطاقة	1. اضغط الزر "مستوى الطاقة" (POWER LEVEL). إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة إلى مستوى آخر غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) بشكل متكرر. 2. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت الطهي. 3. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•



Samsung Electronics Co., Ltd.
طبع في ماليزيا.